

Mandres Les Roses (Maternelle) Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

Vacances scolaires

Radis roses
et beurre
Quenelle nature sauce nantua
Riz
Saint Nectaire aop
Fruit

Mardi

Vacances scolaires

Friand au fromage
Sauté de veau sauce charcutière
Chou fleur et PDT
Yaourt nature brassé de la
fromagerie Maurice
Fruit

Mercredi

Vacances scolaires

Mâche
vinaigrette moutarde
Filet de lieu sauce crème
ciboulette
Légumes d'hiver en gratin
(carottes, salsifis, pommes de
terre)
Tomme blanche
Purée de pommes locales du
chef

Jeudi

Vacances scolaires et Animation: Les pas pareilles

Carottes râpées
Echine de porc* cuite au jus
Rôti de dinde au jus
Lentilles locales mijotées
Cantafrais
Milkquik du chef (lait local)

Vendredi

Vacances scolaires

Saucisson à l'ail*
et cornichon
Galantine de volaille
Pavé de colin sauce curry
Boulgour
Fourme d'ambert aop
Fruit
Baguette
et beurre
Yaourt nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Menus Les roses (maternelle) **Menus du 04/03/2019 au 08/03/2019**



Menu de la semaine

Lundi

Vacances scolaires

Salade verte aux croûtons
 vinaigrette moutarde
 Sauté de boeuf charolais
 sauce piquante
 Haricots verts et semoule
 au persil
 Mimollette
 Gaufre poudrée

Mardi

Vacances scolaires

Carottes râpées
 Thon à la tomate et au basilic
 Riz
 Vache qui rit
 Flan vanille de la fromagerie
 Maurice

Baguette
 Confiture de fraise
 Fruit

Mercredi

Vacances scolaires

Pizza à l'emmental
 Cuisse de poulet rôti et son jus
 Epinards branché et PDT en
 béchamel
 Petit fromage frais sucré
 Fruit

Baguette
 Barre de chocolat
 Jus d'orange

Jeudi

Vacances scolaires

Soupe à la normande
 Hachis parmentier du chef
 (purée fraîche)
 Salade verte
 Carré
 Fruit

Pain au chocolat
 Compote de pommes allégée en
 sucre

Vendredi

Vacances scolaires

Salade croquante de pommes et
 oranges
 vinaigrette gourmande à la carotte
 Filet de lieu à la crème aux
 herbes
 Coquillettes
 Tomme grise
 Cocktail de fruits

Baguette
 Gelée de groseille
 Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
 Sogeres
 la cantine pas pareille

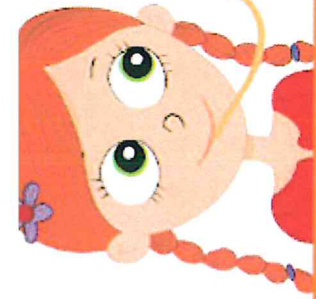


Charolais



Plat du chef

Menu des roses (maternelle) **Menus du 11/03/2019 au 15/03/2019**



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles
vinaigrette moutarde

Cordon bleu

Courgettes et blé

Yaourt aromatisé

Fruit

Baguette
Samos

Jus de raisins (100% jus)

Mardi

Salade verte
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Jambon blanc*

Jambon de dinde

Pommes smile

Camembert

Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre

Baguette
et beurre

Fruit

Mercredi

Velouté de potiron

Sauté de veau façon grand-mère

Semoule

Saint Paulin

Fruit

Riz soufflé au chocolat

Lait demi écrémé

Jeudi

***Animation: Les pas pareille**

Céleri rémoulade

Bifteck haché charolais sauce échalote

Bouquet de légumes et riz

Fromage blanc nature

Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)

Baguette

Confiture d'abricots

Jus de pommes

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Poisson en paprika de à la carotte (purée carotte, pdt fraîche et paprika)

Petit Moulé

Fruit

Gaufre poudrée

Yaourt aromatisé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

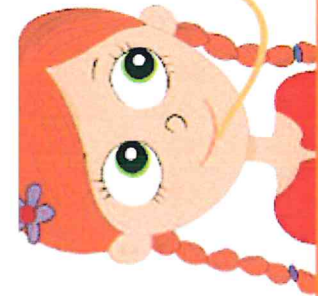


Charolais



Plat du chef

Manares Les Koses (maternelle) **Menus du 18/03/2019 au 22/03/2019**



Menu de la semaine

Lundi

Menu BIO

 Salade de pâtes bio échalote et poivrons vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Petits pois mijotés bio et riz bio

 Edam bio

 Fruit bio

 Pompon
Jus d'orange

Mardi

Chou chinois
Vinaigrette au soja

Pavé de merlu au citron persillé
Boullgour

Tomme blanche

Mousse au chocolat au lait

 Baguette
Confiture de fraise
Fruit

Mercredi

Crêpe au fromage

Boeuf tomat'olive

 Purée de brocolis du chef (pdt fraîche)

 Cantal aop

Fruit

 Cake breton en barre
Yaourt nature

Jeudi

*** Menu végétarien***

Salade verte
vinaigrette moutarde

VEG - Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé

Yaourt nature local de Sigy

Fruit

 Baguette
Confiture de fraise
Compote de pommes et framboises allégée en sucre

Vendredi

A lécoute de ma planète

Emincé d'endives aux croûtons vinaigrette moutarde

Beignets de poisson et quartier de citron
Carottes fraîches

Emmental

Eclair parfum chocolat

 Baguette
Barre de chocolat
Jus de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique

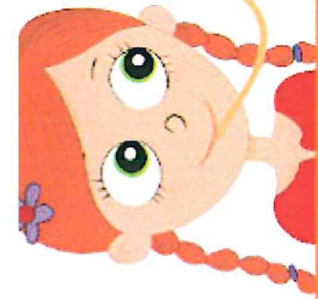


Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef

Manares Les Roses (maternelle) Menus du 25/03/2019 au 29/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette balsamique

Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille

Lentilles locales mijotées

Petit fromage frais nature

Fruit

Mardi

Pâté de campagne*
et cornichon

PATE EN CROUTE (VOLAILLE)

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Frites

Petit Moulé

Fruit

Mercredi

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Emincé de dinde sauce Kebab

Riz

Coulommiers

Purée de pommes locales à la
vanille du chef

Jeudi

Potage cultivateur

Rôti de boeuf cuit froid

Ketchup

Chou fleur et pommes de terre
persillés

Yaourt aromatisé

Fruit

Croissant

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Vendredi

Salade verte

vinaigrette moutarde

Parmentier de poisson à la
purée de courges butternut bio du
chef

Bleu

Flan à la vanille nappé caramel

Baguette

Miel

Fruit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Plat du chef